

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность сырья и пищевых продуктов»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-4.1: Демонстрирует знания нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания из растительного сырья;
- ОПК-4.2: Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания из растительного сырья;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Безопасность сырья и пищевых продуктов» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Содержание курса и его значение для подготовки инженера-технолога пищевой промышленности. Проблема повышения безопасности продуктов питания. Основные понятия. Цель и задачи дисциплины «Безопасность пищевых продуктов», график учебного процесса по дисциплине. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Проблема повышения качества и безопасности продуктов питания..

2. Природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие на организм человека. Классификация вредных и чужеродных веществ в соответствии с нормативными документами по организации производства продуктов питания из растительного сырья. Основные пути их поступления в пищевые продукты..

3. Антиалиментарные факторы питания. Антиалиментарные факторы питания (ингибиторы пищеварительных ферментов; цианогенные гликозиды; биогенные амины; алкалоиды; антивитамины; факторы, снижающие усвоение минеральных веществ; яды пептидной природы; алкоголь). Схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания из растительного сырья.

4. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты). Вещества из окружающей среды химического (антропогенного) происхождения. Тяжелые металлы: ртуть, свинец, кадмий, медь, цинк, олово, железо, алюминий. Схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания из растительного сырья.

5. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты). Технологические способы снижения содержания тяжелых металлов в пищевом сырье и продукции общественного питания..

6. Радиоактивное загрязнение. Основные представления о радиоактивности. Ионизирующее излучение. Неионизирующее излучение. Единицы измерения радиоактивности. Схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания из растительного сырья.

7. Радиоактивное загрязнение. Природные и искусственные источники ионизирующего излучения. Биологическое действие радиации на организм человека. Вещества и механизмы противорадиационной защиты в соответствии со схемой организации производства, основанной на принципах обеспечения безопасности продуктов питания из растительного сырья..

8. Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами. Характеристика и механизм токсического действия микотоксинов. Микробиологические показатели безопасности сырья и продуктов питания в соответствии с нормативными документами и требованиями в области организации производства продуктов питания из растительного сырья..

9. Загрязнение диоксинами и ПАУ. Диоксины и диоксиноподобные соединения. Полициклические ароматические углеводороды. Требования в соответствии с нормативными

документами и требованиями в области организации производства продуктов питания из растительного сырья..

10. Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве. Пестициды. Нитраты, нитриты, нитрозамины. Регуляторы роста растений. Требования в соответствии с нормативными документами и требованиями в области организации производства продуктов питания из растительного сырья..

11. Загрязнения веществами, применяемыми в животноводстве. Антибиотики. Сульфаниламиды. Гормональные препараты. Транквилизаторы. Антиоксиданты в пище животных. Требования в соответствии с нормативными документами и требованиями в области организации производства продуктов питания из растительного сырья..

12. Генетически модифицированные продукты. История возникновения генетики. Понятие генетически модифицированных пищевых продуктов. Причины создания ГМПП. Польза или вред ГМПП. Трансгенные продукты на рынке..

13. Понятие НАССР. Документация в системе НАССР. 7 принципов НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки). Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Управление документацией и записями..

14. Другие системы менеджмента безопасности пищевой продукции. IFS, GMP, CALS, «ДЖИТ» и др. Достоинства и недостатки от внедрения различных систем безопасности в производстве продуктов питания..

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ

В.Г. Курцева

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина